

Clos Canarelli Corse Figari blanc 2017



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2017

Appellation: Corse - Figari

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Corse Figari blanc 2017 :

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Tonique, encore réservé sur le plan aromatique, le Figari blanc présente un peu de réduction mais sa rigueur de définition et sa pureté de saveurs sont dignes de louanges.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Très pâle, avec un raffinement rare dans l'intégration du boisé, pur, cristallin, élégant, un classique. Apogée de 2018 à 2024.*

La Revue du Vin de France (juin 2018) : 16-16,5/20. *Blanc mûr, croquant, nuancé. Belle finesse aromatique et délicatesse de texture. Profil soigné, subtil et nuancé.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépage vermentinu. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri, rendements 25 HI/Ha.

Le terroir: Argilo-granitique, exposé sud et nord-ouest. Climat chaud et venteux, grande amplitude de températures jour/nuit.

En biodynamie depuis 2006, certification BIO depuis 2002 (ECOCERT)

Vinification: Vendange non éraflée, pressurage en grappes entières. Fermentation avec une souche de levure indigène.

Elevage: 6 à 8 mois en foudres et barriques, filtration et collage par clarification naturelle.

Description brève du produit :

100% vermentinu, cette cuvée est emblématique du domaine. Frais, fleuri et fin, la patte Canarelli en plus. Un bon potentiel de garde aussi.